


Ficha Técnica do Produto Final “Salada Russa de Delícias com Atum”

1. Código:	PPE 01.17.076	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, atum, azeite, azeitona, batata, cenoura, delícia do mar, ervilha, maionese, ovo, sal e vinagre.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.07.002 - Atum</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.03.005 - Azeitona</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.07.020 - Delícia do mar</p> <p>MP 01.05.010 - Ervilha</p> <p>MP 01.03.059 - Maionese</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.03.030 - Vinagre</p>	
4. Produção:	Descascar, lavar, cortar as batatas e as cenouras. Cozer a batata, as ervilhas e as cenouras em água temperada de sal. Cozer os ovos e de seguida laminar. Juntar as delícias do mar e o atum. Temperar com azeite e vinagre, barrar com maionese e colocar azeitonas.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um período máximo de 4 horas.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	
8. Rotulagem:	-----	

Ficha Técnica do Produto Final “Salada Russa de Delícias com Atum”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.		
11. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
10. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none"> • Cor • Aroma • Textura • Sabor • Aspeto 	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína • Gordura Total • Hidratos de Carbono • Sal • Valor Energético 	Por 100g/Produto	<p>9g</p> <p>9g</p> <p>11g</p> <p>1.1g</p> <p>161Kcal</p>
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismos a 30°C • Leveduras • Bolores • Coliformes totais • <i>E.coli</i> • <i>Listeria spp.</i> • Estafilococos coagulase positiva • <i>Salmonella spp.</i> • <i>Listeria monocytogenes</i> 		<p>≤10² UFC/g</p> <p>≤10² UFC/g</p> <p>≤10 UFC/g</p> <p>≤10 UFC/g</p> <p><10 UFC/g</p> <p><10² UFC/g</p> <p><10² UFC/g</p> <p>Ausente em 25g</p> <p>Ausente em 25g</p>
15. Observações/Avisos:	<p>Alergénios: contém marisco, ovo e peixe. Pode conter sulfitos.</p> <p>Produto suscetível de conter OGM's.</p>		

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 64 “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.